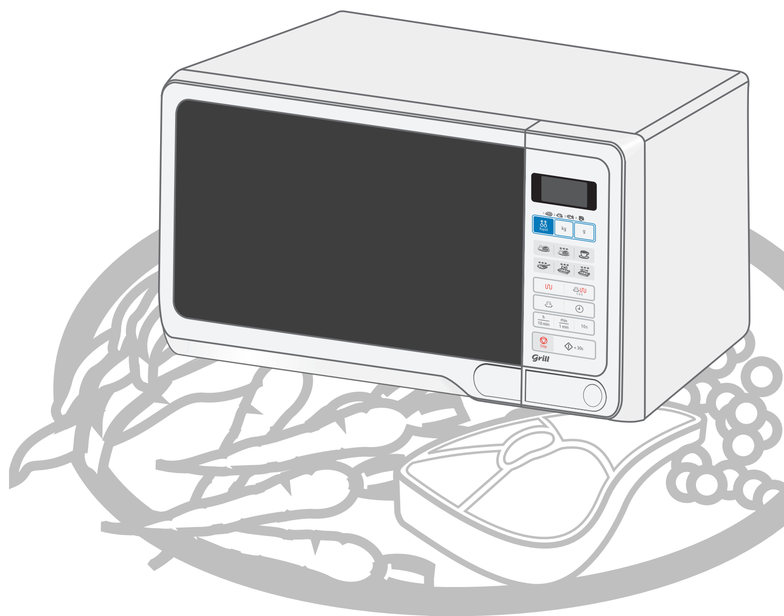
SAMSUNG

Mikrotalasna pećnica

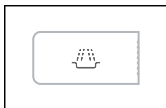
Uputstvo za upotrebu i vodič za kuvanje

GW73E

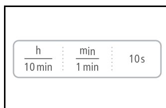


Kratki referentni vodič

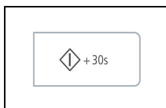
Ukoliko želite nešto da skuvate



1. Stavite hranu u pećnicu.
   Izaberite nivo snage tako što ćete dugme
   Nivo snage ( ) pritisnuti jednom ili više puta.

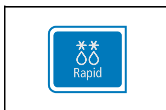


2. Izaberite vreme kuvanja tako što ćete dugmad **10 min, 1 min** i **10 s** pritisnuti onoliko puta koliko je potrebno.

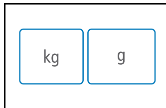


3. Pritisnite dugme **Start** ( ).
   Rezultat : Kuvanje počinje.
   Kada je kuvanje gotovo, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.

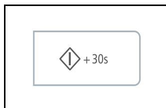
Ukoliko želite da odmrznete hranu



1. Stavite zamrznutu hranu u pećnicu.
   Pritisnite dugme **Rapid** ( ) jednom ili više puta, u zavisnosti od toga koju vrstu hrane odmrzavate.

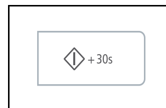


2. Izaberite težinu hrane tako što ćete pritiskati dugmad **kg** i **g** onoliko puta koliko je potrebno.



3. Pritisnite dugme **Start** ( ).

Ako želite da dodate dodatni minut.

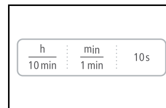


Ostavite hranu u pećnici.
Pritisnite **+30s** jednom ili više puta za svakih 30sekundi koje želite da dodate.

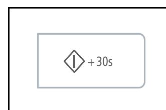
Ukoliko želite nešto da ispečete na roštilju



1. Zagrejte roštilj do željene temperature tako što ćete pritisnuti dugme **Roštilj** ( ), postavku za vreme (**10 min, 1 min** i **10 s**) i **Start** ( ).

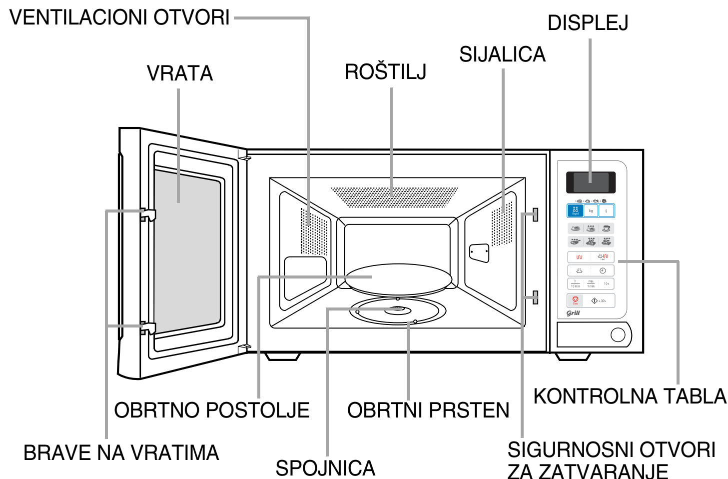


2. Stavite hranu na rešetku u pećnici.
   Pritisnite dugme **Roštilj** ( ). Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min, 1 min** i **10 s**.



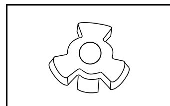
3. Pritisnite dugme **Start** ( ).

Pećnica

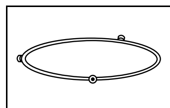


Dodatni elementi

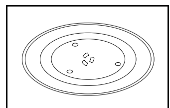
Zavisno od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.



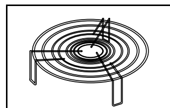
1. **Spojnica**, već postavljena na osovinu motora u osnovi pećnice.
   Primena: Spojnica okreće obrtno postolje.



2. **Obrtni prsten**, postavlja se na sredinu pećnice.
   Primena: Obrtni prsten drži obrtno postolje.



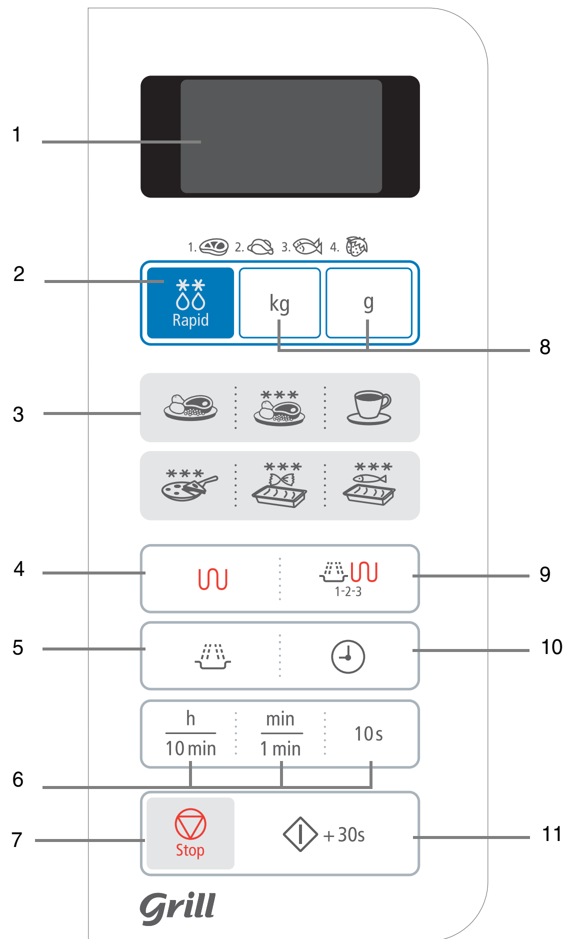
3. **Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu.
   Primena: Obrtno postolje služi kao glavna površina za kuvanje, a može se lako izvaditi radi čišćenja.



4. **Metalna rešetka**, postavlja se na obrtno postolje.
   Primena: Metalna rešetka se može koristiti za roštilj i kombinovano kuvanje.

 **NEMOJTE** koristiti mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

Kontrolna tabla



1. DISPLEJ
2. IZBOR FUNKCIJE AUTOMATSKOG BRZOG ODMRZAVANJA
3. IZBOR FUNKCIJE TRENUTNOG PODGREVANJA/KUVANJA
4. IZBOR REŽIMA ROŠTILJ
5. IZBOR REŽIMA „MIKROTALASNA“
6. PODEŠAVANJE VREMENA
7. DUGME STOP/OTKAŽI
8. IZBOR TEŽINE
9. DUGME ZA KOMBINOVANI REŽIM RADA
10. PODEŠAVANJE SATA
11. DUGME START

Upotreba ovog korisničkog priručnika

Kupili ste SAMSUNG mikrotalasnu pećnicu. Ovo uputstvo za upotrebu sadrži mnoštvo važnih informacija o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici.

- ***Mere predostrožnosti***
- ***Pogodni dodatni elementi i posuđe***
- ***Korisni saveti za kuvanje***

Unutra se nalazi kratki vodič sa objašnjenjima tri osnovne funkcije za kuvanje:

- ***Kuvanje hrane***
- ***Odmrzavanje hrane***
- ***Spremanje hrane na roštilju***
- ***Dodavanje vremena za kuvanje***

Na prvim stranicama priručnika pronaći ćete ilustracije pećnice i, još važnije, kontrolne table, koje će vam pomoći da se snađete sa dugmadima.

U detaljnim opisima procedura, koriste se tri različita simbola.


Važno


Napomena


Upozorenje

MERE PREDOSTROŽNOSTI ZA SPREČAVANJE IZLAGANJA PREKOMERNOJ KOLIČINI MIKROTALASNE ENERGIJE

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne enegije.

(a) Ni u kom slučaju pećnicu ne treba uključivati dok su vrata otvorena, niti dirati sigurnosne brave (brave na vratima) ili umetati bilo šta u otvore za sigurnosno zatvaranje.

(b) Nemojte stavljati bilo kakve predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstava za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.

(c) Ne koristite pećnicu ako je oštećena, sve dok je ne popravi kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača. Naročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju i da ništa od sledećeg nije oštećeno:
(1) Vrata (savijena)
(2) Šarke vrata (polomljene ili rasklimane)
(3) zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine

(d) Pećnicu sme da podešava i popravlja samo kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača.

Mere predostrožnosti

VAŽNA UPUTSTVA U VEZI BEZBEDNOSTI.
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Pre kuvanja hrane ili tečnosti u mikrotalasnoj pećnici, proverite da li ste preduzeli sledeće bezbednosne mere predostrožnosti.

- Koristite isključivo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
  NEMOJTE koristiti metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili posrebrenim rubovima, ražnjeve, viljuške itd.
  Uklonite žičane veze za zatvaranje papirnih ili plastičnih kesa.

<u>Razlog</u>: Postoji mogućnost stvaranja električnog luka ili varnica što može oštetiti pećnicu.

- Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.
  Nemojte koristiti mikrotalasnu pećnicu za sušenje papira ili odeće.
- Za kuvanje ili podgrevanje malih količina hrane potrebno je kraće vreme.
  Ako ne skratite vreme kuvanja, mogu se pregrejati i zagoreti.
- Ako primetite dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.
- Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa morate biti obazrivi pri rukovanju posudom.
  Da biste sprečili ovu pojavu **UVEK** sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila.
  Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja.
  U slučaju da se opečete, pratite sledeća uputstva za PRVU POMOĆ:
  * Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta.
  * Pokrijte ga čistim, suvim zavojem.
  * Ne nanosite nikakve kreme, ulja ili losione.
- **NIKADA** nemojte puniti posudu do vrha, a koristite samo posude koje su šire pri vrhu nego pri dnu da tečnost ne bi iskipela. Boce sa uzanim grlićem mogu eksplodirati ako se previše zagreju.
  NIKADA ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje.
- Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako bi se izbegle opekotine.
- Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon kuvanja u mikrotalasnoj.
  Takođe, ne zagrevajte hermetički zatvorene ili vakuumirane flaše, tegle, posude, koštunjavo voće u ljusci, paradajz itd.
- Trebalo bi da redovno čistite pećnicu i uklanjate eventualne ostatke hrane.
- Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površina pećnice što može skratiti radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.
- **NEMOJTE** da pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. Ti materijali mogu da se zapale jer iz pećnice izlazi vreo vazduh.
  Pećnica se može pregrejati i automatski se isključiti. Moći će da se koristi tek kad se dovoljno ohladi.
- **UVEK** koristite rukavice za pećnicu kad vadite posudu iz pećnice da se ne biste opekli.

Mere predostrožnosti (nastavak)

- **NEMOJTE** dodirivati grejne elemente ni unutrašnje zidove pećnice dok se pećnica ne ohladi.
- Kabl za napajanje i utikač ne zaranjajte u vodu, a kabl za napajanje držite dalje od vrućih površina.
  Ne upotrebljavajte uređaj ako je kabl za napajanje ili utikač oštećen.
- Kada otvarate vrata pećnice, budite za dužinu ruke udaljeni od nje.

Razlog: Vreli vazduh ili para mogu izazvati opekotine.

- Tokom rada, možda će se začuti zvuk škljocanja (naročito dok pećnica odmrzava).

Razlog: Ovaj zvuk je normalna pojava pri promeni u naponu električne energije.

- **NEMOJTE** uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna. Napajanje će sa automatski isključiti iz bezbednosnih razloga. Moći ćete normalno da je koristite nakon 30 minuta.
  Najbolje je da u pećnici uvek držite čašu vode. Voda će apsorbovati mikrotalasnu energiju ako se pećnica slučajno uključi.
- Mikrotalasnu pećnicu nemojte postavljati unutar ormara.

VAŽNO

- Deci **NIKADA** ne treba dozvoliti da koriste mikrotalasnu pećnicu niti da se igraju njome. Ne treba ih ostavljati bez nadzora u blizini mikrotalasne pećnice dok je uključena. Objekte koji zanimaju decu ne treba čuvati ili sakrivati iznad pećnice.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu bezbednost i daje im uputstva za upotrebu uređaja.
- Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala sa uređajem.
- Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente u pećnici.
- **NEMOJTE** koristiti jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne lopatice za struganje prilikom čišćenja stakla na vratima pećnice da ne biste izgrebali površinu jer to može dovesti do pucanja stakla.(Ako se nalazi na uređaju)

UPOZORENJE:
U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

UPOZORENJE:
Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganaj mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.

UPOZORENJE:
Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.

UPOZORENJE:
Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.

UPOZORENJE:
Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca bi trebalo da ga koriste samo pod nadzorom odraslih zbog toga što se razvija veoma visoka temperatura.

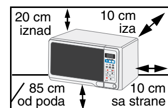
UPOZORENJE:
Spoljni delovi uređaja mogu postati vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

- Iz bezbednosnih razloga ne koristite parni čistač ili čistač koji koristi visok pritisak za čišćenje uređaja.

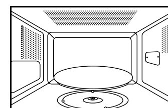
Instaliranje mikrotalasne pećnice

SR

Pećnicu stavite na ravnu površinu koja se nalazi 85 cm iznad poda. Površina bi trebalo da bude dovoljno čvrsta da bezbedno podnese težinu pećnice.



1. Kada instalirate pećnicu, vodite računa da omogućite odgovarajuću ventilaciju pećnice tako što ćete ostaviti najmanje 10 cm (4 inča) prostora iza pećnice i sa strane, kao i 20 cm (8 inča) prostora iznad nje.



2. Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice.
   Instalirajte obrtni prsten i obrtno postolje.
   Proverite da li obrtno postolje može da se okreće.
3. Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.



Ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom ili odgovarajućim kablom proizvođača ili ovlašćenog servisera.
Radi vaše bezbednosti, kabl uključite u 3-pinsku, 230 V, 50 Hz, AC utičnicu sa uzemljenjem. Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom.



Mikrotalasnu pećnicu ne instalirajte na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored obične pećnice ili radijatora. Specifikacije za napajanje pećnice moraju se poštovati, a produžni kabl, ako se koristi, mora imati isti standard kao kabl za napajanje koji se dobija uz pećnicu.
Pre prve upotrebe mikrotalasne pećnice, vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.

Podešavanje vremena

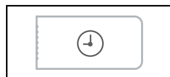
SR

Mikrotalasna pećnica ima ugrađen sat. Vreme se može prikazivati u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

- ***Pri instalaciji mikrotalasne pećnice***
- ***Nakon nestanka struje***

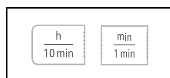


Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.

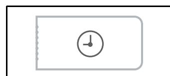


1.

Da prikažete vreme u...	Zatim pritisnite dugme **Sat** ( ) ...
24-časovnom formatu	Jednom
12-časovnom formatu	Dvaput



2. Podesite sate pomoću dugmeta **h**, a minute pomoću dugmeta **min**.



3. Kada se prikaže tačno vreme, ponovo pritisnite dugme **Sat** ( ) da biste aktivirali sat.

Rezultat : Vreme se prikazuje kad god se mikrotalasna pećnica ne koristi.

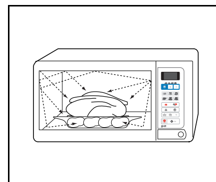
Kako radi mikrotalasna pećnica

Mikrotalasi su elektromagnetni talasti visoke frekvencije. Energija koja se oslobaža omogućava kuvanje ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.

Mikrotalasnu pećnicu možete koristiti za:

- ***Odmrzavanje***
- ***Trenutno podgrevanje/kuvanje***
- ***Kuvanje***

Princip kuvanja



1. Mikrotalasi koje proizvodi magnetron ravnomerno se raspoređuju dok se hrana vrti na obrtnom postolju. Tako se hrana kuva ravnomerno.

2. Hrana apsorbuje mikrotalase to dubine od 1 iča (2,5 cm). Kuvanje se dalje nastavlja prenosom toplote kroz hranu.

3. Vreme kuvanja varira u zavisnosti od upotrebljene posude i svojstava hrane:
- Količine i gustine
- Sadržaja vode
- Početne temperature (iz frižidera ili ne)



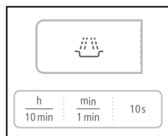
Pošto se sredina hrane kuva prenosom toplote, kuvanje se nastavlja čak i nakon što izvadite hranu iz pećnice. U receptima i ovoj brošuri navedeno je koliko vremena hrana treba da odstoji posle kuvanja i ovo se mora poštovati kako bi se postiglo:

- Ravnomerno kuvanje hrane do same sredine
- Ista temperatura u celom jelu

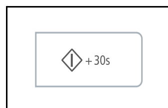
Proveravanje da li pećnica pravilno funkcioniše

Sledeća jednostavna procedura omogućava vam da proverite da li pećnica sve vreme pravilno radi. Otvorite vrata pećnice pritiskom na veliko dugme u donjem desnom uglu kontrolne table.

Prvo stavite čašu vode na obrtno postolje. Zatim zatvorite vrata.



1. Pritisnite dugme **Nivo snage** ( ) i podesite vreme na 4-5 minuta tako što ćete dugme **1 min** pritisnuti potreban broj puta.



2. Pritisnite dugme **Start** ( ).
   Rezultat : Pećnica će zagrevati vodu 4 do 5 minuta. Na kraju procesa, trebalo bi da voda proključa.



Pećnica se mora uključiti u odgovarajuću zidnu utičnicu. Obrtno postolje mora biti na svom mestu u pećnici. Ako se koristi nivo snage niži od maksimalnog, vodi će trebati više vremena da proključa.

Šta učiniti ako ste u nedoumici ili imate problem

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

◆ To je normalna pojava.
- U pećnici se kondenzuje voda
- Strujanje vazduha se oseća oko vrata i kućišta
- Refleksija svetla se javlja oko vrata i kućišta
- Para izlazi kroz otvore oko vrata ili ventilacione otvore

◆ Pećnica se ne uključuje kada pritisnete dugme **Start** ( ).
- Da li su vrata potpuno zatvorena?

◆ Hrana se uopšte ne kuva
- Da li ste pravilno podesili tajmer i/ili pritisnuli dugme **Start** ( )?
- Da li su vrata zatvorena?
- Da niste preopteretili električno kolo pa je pregoreo osigurač ili je iskočila sklopka?

◆ Hrana je prekuvana ili nedovoljno kuvana
- Da li ste podesili odgovarajuću dužinu kuvanja za taj tip hrane?
- Da li ste izabrali odgovarajući nivo snage?

◆ U pećnici dolazi do varničenja i pucketanja (električni luk)
- Da niste koristili posudu sa metalim rubovima?
- Da niste u pećnici zaboravili viljušku ili neki drugi metalni objekat?
- Da li je aluminijumska folija preblizu unutrašnjih zidova?

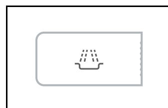
◆ Pećnica ometa signal radija ili televizora
- Dok pećnica radi, može doći do manjih smetnji na televizorima i radio aparatima. To je normalna pojava. Da biste rešili ovaj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radio aparata i antena.
- Ako mikroprocesor pećnice detektuje smetnje, može doći do resetovanja displeja. Da biste rešili ovaj problem, izvucite utikač iz utičnice, a zatim ga ponovo priključite. Ponovo podesite vreme.

Ako ne možete da rešite problem pomoću navedenih smernica, obratite se lokalnom distributeru ili servisnoj službi kompanije SAMSUNG.

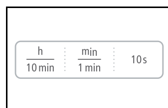
Kuvanje / Podgrevanje

Sledeće procedure objašnjavaju kako se kuva i podgreva hrana. UVEK proverite postavke za kuvanje ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.

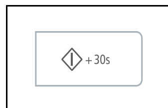
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatim zatvorite vrata.



1. Pritisnite dugme **Nivoi snage** ( ).
   Rezultat : Pojaviće se oznaka 750W (maksimalna snaga kuvanja):
   Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme **Nivo snage** ( ) sve dok se ne prikaže željena jačina. Pogledajte tabelu sa nivoima snage na sledećoj stranici.



2. Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min, 1 min** i **10 s**.



3. Pritisnite dugme **Start** ( ).
   Rezultat : Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.
   1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se četiri puta oglasiti zvučnim signalom.
   2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
   3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

 **Nikada** nemojte uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.

 Ako želite da brzo zagrejete jelo na maksimalnom nivou snage (750W), jednostavno pritisnite dugme **+30 s** jednom za svakih 30 sekundi kuvanja. Pećnica odmah počinje sa radom.

Nivoi snage

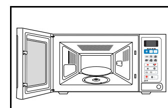
Možete izabrati neki od sledećih nivoa snage.

Nivo snage	Snaga	
	MWO	**ROŠTILJ**
VISOKA	750 W	-
SREDNJE VISOKA	600 W	-
SREDNJA	450 W	-
SREDNJA NIŽA	300 W	-
ODMRZAVANJE ( )	180 W	-
NISKA / ODRŽAVANJE TOPLOTE	100 W	-
ROŠTILJ	-	950 W
KOMBINOVANO I ( )	600 W	950 W
KOMBINOVANO II ( )	450 W	950 W
KOMBINOVANO III ( )	300 W	950 W

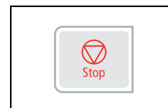
 Ako izaberete viši nivo snage, morate skratiti vreme kuvanja.
Ako izaberete niži nivo snage, morate produžiti vreme kuvanja.

Prekidanje kuvanja

Kuvanje možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste proverili hranu.



1. Privremeno prekidanje:
   Otvorite vrata.
   Rezultat : Kuvanje se prekida. Da biste nastavili kuvanje, zatvorite vrata i ponovo pritisnite **Start** ( ).

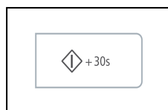


2. Trajno prekidanje:
   Pritisnite dugme **Stop** ( ).
   Rezultat : Kuvanje se prekida.
   Ako želite da otkažete postavke za kuvanje, ponovo pritisnite dugme **Stop** ( ).

 Sve postavke možete otkazati pre početka kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme **Stop**.

Podešavanje vremena kuvanja

Možete produžiti vreme kuvanje pritiskom na dugme +30s onoliko puta koliko puta želite da dodate 30 sekundi.



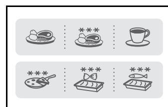
Pritisnite dugme **+30 s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.



Ne možete podešavati vreme u toku kuvanja ako je izabran neki od automatskih režima.

Korišćenje funkcije trenutnog podgrevanja/kuvanja

***Zahvaljujući funkciji trenutnog podgrevanja i kuvanja, vreme kuvanja se podešava automatski i nije potrebno da pritisnete dugme* Start.**
Možete podesiti broj porcija tako što ćete pritisnuti odgovarajuće dugme za trenutno podgrevanje i kuvanje potreban broj puta.
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.



Pritisnite željeno dugme za **Trenutno podgrevanje i kuvanje** potreban broj puta.

Rezultat : Kuvanje će početi nakon približno dve sekunde. Nakon isteka vremena:

1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta. (jednom na svaki minut)
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Primer: Pritisnite dugme **Napici** jednom kako biste podgrejali jednu šolju kafe. Za više detalja, pogledajte tabelu na sledećoj strani.



Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Postavke trenutnog podgrevanja/kuvanja

Sledeća tabela sadrži različite programe za trenutno podgrevanje i kuvanje, količine hrane, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke.

Hrana / Dugme	Veličina porcije	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
Gotova jela (ohlađena)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine).
Napici (Kafa, mleko, čaj, voda na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja)	1-2 min.	Sipajte u keramičku šolju i podgrevajte nepoklopljeno. Stavite malu šolju (150 ml) ili veliku šolju (250 ml) na sredinu obrtnog postolja i pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.
Smrznuta gotova jela (zamrznuta)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Uzmite smrznuto gotovo jelo i proverite da li je posuda prikladna za korišćenje u mikrotalasnoj. Probušite foliju na gotovom jelu. Stavite smrznuto gotovo jelo na sredinu. Ovaj program je prikladan za smrznuta gotova jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine).
Smrznuti graten od ribe (zamrznuta)	200 g 400 g	2-3 min.	Stavite zamrznuti riblji graten u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je prikladan za zamrznute gotove proizvode koji se sastoje od ribljih fileta prelivenih sosom i povrćem.
Smrznuti mini kiš / pica (zamrznuto)	150 g (4-6 komada) 250 g (7-9 komada)	-	Ravnomerno rasporedite smrznuti mini kiš ili mini pice po rešetki.
Smrznuta graten testenina (zamrznuta)	200 g 400 g	2-3 min.	Stavite zamrznutu graten testeninu u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je pogodan za zamrznutu graten testeninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.

SR

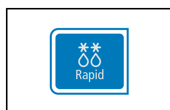
Korišćenje funkcije automatskog brzog odmrzavanja

Funkcija Automatsko brzo odmrzavanje omogućava vam da odmrznete meso, živinu ili ribu. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski.

Izaberite samo program i težinu.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

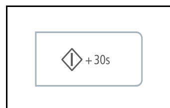
Prvo postavite smrznutu hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.



1. Izaberite tip hrane koju kuvate tako što ćete pritisnuti dugme **Brzo odmrzavanje** ( ) jednom ili više puta. (Za više detalja, pogledajte tabelu na suprotnoj stranici)



2. Izaberite težinu hrane tako što ćete pritiskati dugmad **kg** i **g**. Maksimalna količina je 2000 g



3. Pritisnite dugme **Start** ( ).
   Rezultat :
   - Odmrzavanje počinje.
   - Na polovini ciklusa odmrzavanja, pećnica će oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
   - Ponovo pritisnite dugme **Start** ( ) da dovršite odmrzavanje.

Hranu možete odmrzavati i ručno. Da biste to učinili, izaberite funkciju mikrotalasnog kuvanja/podgrevanja sa nivoom snage od 180 W. Za više detalja, pogledajte odeljak “Kuvanje/Podgrevanje” na stranica 8.

Postavke automatskog brzog odmrzavanja

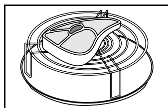
Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko brzo odmrzavanje, količine hrane, vreme nakon odrzavanja i odgovarajuće preporuke.
Pre odmrzavanja, uklonite sav materijal za pakovanje. Meso, živinu, ribu i viće/bobičasto voće stavite na keramički tanjir.

Kod/ Hrana	Porcija	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
1. Meso	100-2000 g	20-90 min.	Zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske, mleveno meso.
2. Živina	100-2000 g	20-90 min.	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celo pile, kao i za komade piletine.
3. Riba	100-2000 g	20-80 min.	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao i za riblje filete.
4. Voće/ bobičasto voće	100-600 g	5-20 min.	Voće ravnomerno rasporedite po staklenoj posudi sa ravnim dnom. Ovaj program je prikladan za sve vrste voća.

Ako hranu želite da odmrznete ručno, izaberite funkciju Ručno odmrzavanje i nivo snage od 180 W. Za više detalja o ručnom odmrzavanju i vremenu odmrzavanja, pogledajte stranica 18.

Izbor dodatnih elemenata

Koristite posuđe predviđeno za mikrotalasnu pećnicu, nemojte koristiti platične činije, tanjire, papirne čaše, ubruse, itd.



Ako želite izabrati kombinovani režim kuvanja (roštilj i mikrotalase), koristite samo posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Metalno posuđe, noževi, viljuške i kašike mogu oštetiti pećnicu.

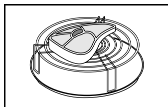
 Za više detalja o pogodnim posudama, noževima, viljuškama i kašikama, pogledajte Vodič za posuđe na stranica 14.

Pripremanje roštilja

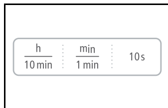
Roštilj omogućava brzo podgrevanje i pečenje hrane bez korišćenja mikrotalasa. Zbog toga uz mikrotalasnu pećnicu dobijate i rešetku za roštilj.



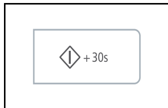
1. Zagrejte roštilj do željene temperature tako što ćete pritisnuti dugme **Roštilj** ( ), postavku za vreme (**10 min, 1 min** i **10 s**), a zatim dugme **Start**.



2. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku.



3. Stavite hranu na rešetku u pećnici.
   Pritisnite dugme **Roštilj** ( ). Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min, 1 min** i **10 s**.
   (Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.)



4. Pritisnite dugme **Start** ( ).
   Rezultat : Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.
   1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se četiri puta oglasiti zvučnim signalom.
   2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
   3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

 Ako se grejač tokom upotrebe roštilja bude isključivao i uključivao, ne brinite, to je normalna pojava. Sistem je osmišljen da spreči pregrejavanje pećnice.

 Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.

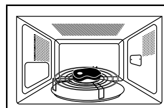
Kombinovanje mikrotalasne pećnice i roštilja

SR

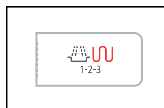
Za istovremeno brzo kuvanje i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

 **UVEK** koristite posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Stakleno ili keramičko posuđe su idealni jer dozvoljavaju ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.

 **UVEK** koristite rukavice za pećnicu kada rukujete posuđem u pećnici jer će postati veoma vrelo.



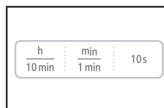
1. Otvorite vrata pećnice pritiskom na veliko dugme u donjem desnom uglu kontrolne table. Stavite hranu na rešetku i rešetku stavite na obrtno postolje. Zatvorite vrata.



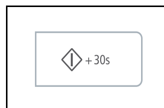
2. Pritisnite dugme **Kombinovano** ( ).
   Rezultat : Pojaviće se sledeće oznake:
   (režim rada sa mikrotalasima i roštiljem)
   600 W (izlazna snaga)

 Izaberite odgovarajući **nivo snage** tako što ćete pritiskati dugme **Kombinovano** ( ) sve dok se ne prikaže željeni nivo snage.

 Temperatura roštilja se ne može podešavati.



3. Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min, 1 min** i **10 s**. Maksimalno vreme kuvanja je 60 minuta.



4. Pritisnite dugme **Start** ( ).
   Rezultat : Kombinovano kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.
   1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
   2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
   3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

 Maksimalna snaga mikrotalasa za kombinovani režim mikrotalasa i roštilja je 600 W.

Kuvanje u više faza

Mikrotalasnu pećnicu možete programirati tako da hranu kuva u najviše tri faze.

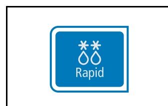
Primer : Želite da odmrznete hranu i da je skuvate, ali tako da ne morate da resetujete pećnicu nakon svake faze. Tako možete odmrznuti i skuvati 500 g ribe u tri faze:

- *Odmrzavanje*
- *Kuvanje I*
- *Kuvanje II*

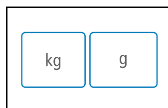
Prilikom kuvanja u više faza, možete izabrati dve ili tri faze.

Ako podesite tri faze, prva faza mora biti odmrzavanje.

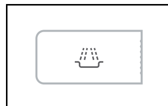
Nemojte pritiskati dugme ⓘ dok ne podesite završnu fazu.



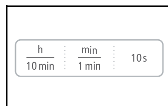
1. Pritisnite dugme **Rapid** ( ) jednom ili više puta.



2. Podesite težinu tako što ćete pritisnuti dugmad **kg** i **g** odgovarajući broj puta(500 g u primeru).



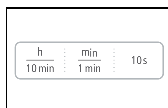
3. Pritisnite dugme **Nivoi snage** ( ).
   Režim mikrotalasne(I):
   ; po potrebi, izaberite nivo snage tako što ćete dugme **Nivo snage** ( ) pritisnuti jednom ili više puta. (600 W u primeru)



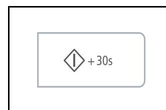
4. Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min, 1 min** i **10 s** odgovarajući broj puta (4 minuta u primeru).



5. Pritisnite dugme **Roštilj** ( ).
   Režim roštilja (II):



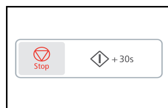
6. Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min, 1 min** i **10 s** odgovarajući broj puta (5 minuta u primeru). (Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.)



7. Pritisnite dugme **Start** ( ).
   Rezultat : Ova tri režima [odmrzavanje i kuvanje(I,II)] biraju se jedan za drugim. U zavisnosti od režima odmrzavanja koji ste izabrali, pećnice će se možda oglasiti zvučnim signalom na polovini odmrzavanja kako bi vas podsetila da obrnete hranu. Kada je kuvanje gotovo, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
   - Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
   - Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

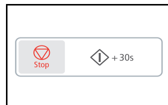
Isključivanje zvučnog signala

Zvučni signal možete isključiti po želji.



1. Istovremeno pritisnite dugmad **Stop** (▽) i **Start** (◇).
   Rezultat : Neće se čuti zvučni signal kada pritiskate dugmad.

   OFF



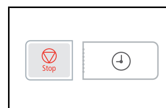
2. Da biste ponovo uključili zvučni signal, istovremeno pritisnite dugmad **Stop** (◇) i **Start** (▽).
   Rezultat : Pećnica će se ponovo oglašavati zvučnim signalom.

   On

Bezbednosno zaključavanje mikrotalasne pećnice

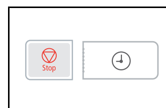
Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za roditeljsku kontrolu, koji omogućava „zaključavanje" pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe.
Pećnica se može zaključati kad god je potrebno.

SR



1. Istovremeno pritisnite dugmad **Stop** (▽) i **Sat** (🕘).
   Rezultat : Pećnica je zaključana (ne može se izabrati nijedna funkcija).

   L



2. Da biste otključali pećnicu, ponovo istovremeno pritisnite dugmad **Stop** (▽) i **Sat** (🕘).
   Rezultat : Pećnica se može normalno koristiti.

Vodič za posuđe

SR

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati.

Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti.

U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
Aluminijumska folija	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvavanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu pećnice ili ako se koristi previše folije.
Tanjir za reš pečenje	✓	Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od osam minuta.
Keramičke i glinene posude	✓	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	✓	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.
Pakovanja za brzu hranu		
• Posude od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	✗	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili stakleno posuđe sa metalnim rubovima	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Stakleno posuđe		
• Posuđe za pečenje i serviranje	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posude	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.
• Staklene tegle	✓	Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Mogu izazvati električni luk ili vatru
• Žičane veze za kese za zamrzivač	✗	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	✓	Za kratko kuvanje i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Kutije	✓	Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku.
• Providna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se oslobađa vrela para.
• Kese za zamrzivač	✓✗	Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ :Preporučuje se

✓✗:Obazrivo koristiti

✗ :Nije bezbedno

SR

MIKROTALASI

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.
Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

KUVANJE

Posuđe za kuvanje pomoću mikrotalasa.
Posuđe mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nehrđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prodru kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme kuvati u metalnom posuđu.

Hrana koja se može kuvati u mikrotalasnoj pećnici:
Razne vrste hrane se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasno kuvanje je idealnu za sve vrste hrane koje bi se inače pripremale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade (pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

Korišćenje poklopca tokom kuvanja
Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja. Hrana se može poklopiti na različite načine: npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon kuvanja
Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

Vodiè za kuvanje smrznutog povræa

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom.
Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min)	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Spanać	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Brokoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode.
Boranija	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Mešano povrće (šargarepa / grašak / kukuruz)	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode.
Mešano povrće (na kineski način)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.

SR

Vodiè za kuvanje pirinèa i testenine

Pirinač Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem – tokom kuvanja količina pirinča se udvostruči. Kuvajte poklopljeno.
Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što odstavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac.
Napomena: pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena kuvanja.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno.
Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji pokriveno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min)	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Beli pirinač (polukuvan)	250 g	750 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Integralni pirinač (polukuvan)	250 g	750 W	22-23	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešani pirinač (pirinač i divlji pirinač)	250 g	750 W	18-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (riža + žitarice)	250 g	750 W	19-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenina	250 g	750 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vrele vode.

Vodiè za kuvanje svežeg povræa

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g osim ako nije preporučena druga količina vode - pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Poklopite i odstavite da odstoji 3 minuta.

Savet: Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuvati.

Sveže povrće bi uvek trebalo kuvati na najvišem nivou snage mikrotalasne pećnice (750 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min)	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Brokoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru.
Mladice prokelja	250 g	6½-7½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 kašika) vode.
Šargarepa	250 g	5-6	3	Isecite šargarepu na komade jednake veličine.
Karfiol	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru.
Tikvice	250 g	4-4½	3	Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša.
Plavi patlidžan	250 g	4½-5	3	Isecite patlidžan na male komade i isprskajte 1 kašikom soka od limuna.
Praziluk	250 g	5-5½	3	Isecite praziluk na tanke kolutove.
Pečurke	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Pripremite cele sitnije pečurke ili izrezane. Nemojte da dodajte vodu. Isprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja.
Crni luk	250 g	5-6	3	Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Isecite papriku na tanke kolutove.
Krompir	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine.
Keleraba	250 g	5-5½	3	Isecite na kockice.

SR

PODGREVANJE

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici.
Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20°C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 to +7°C.

Raspoređivanje i poklapanje

Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa - mogu se prekuvati i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

Nivoi snage i mešanje

Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 750 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrevati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Za savet pogledajte tabelu. Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr.pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.

Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.

Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili eruptivno vrenje tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja. Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić.
Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane.
Poželjno je podesiti kraće vreme kuvanja i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja

Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje.

Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.

Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije.

Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

PODGREVANJE TEÈNOSTI

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili eruptivno vrenje i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

PODGREVANJE HRANE ZA BEBE

HRANA ZA BEBE: Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja! Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu. Preporučena temperatura pri služenju. između 30-40°C.

MLEKO ZA BEBE: Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja. Preporučena temperatura pri služenju. oko 37°C.

NAPOMENA:

Hranu za bebe treba posebno pažljivo treba pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.
Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

SR

Podgrevanje teènosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min)	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Napici (Kafa, mleko, čaj, voda na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Sipajte u keramičku šolju i podgrevajte nepoklopljeno. Stavite malu šolju (150 ml) ili veliku šolju (250 ml) na sredinu obrtnog postolja i pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.
Supa (ohlađena)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Naspite supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.
Čorba (ohlađena)	350 g	600 W	5-6	2-3	Naspite čorbu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Testenina i sos (ohlađena)	350 g	600 W	4-5	3	Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešajte pre služenja.
Filovana testenina i sos (ohlađena)	350 g	600 W	4½-5½	3	Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Ostala jela (ohlađena)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice.
Smrznuto gotovo jelo	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Stavite smrznuto gotovo jelo u posudi predviđenoj za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici (-18 °C) na obrtno postolje. Probušite providnu foliju ili poklopac sa providnom folijom za mikrotalasnu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 4 minuta.

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Hrana za bebe (povrće + meso)	190 g	600 W	30 sekundi	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Kašica za bebe (žitarice + mleko + voće)	190 g	600 W	20 sekundi	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sekundi 1min. do 1min.10s.	2-3	Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrntnog postolja. Kuvajte otklopljeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoji najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu.

ODMRZAVANJE

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.

Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre kuvanja. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila.

Smrznutu hranu stavite u nepoklopljenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnosti i što pre uklonite iznutrice.
Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala.
Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.

Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite.
Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja varira zavisno od količine hrane. Pogledajte navedenu tabelu.

Savet: Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do -20 °C, pridržavajte se uputstava iz sledeće table.

Svu zamrznutu hranu treba odmrzavati pomoću nivoa snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min)	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Meso				
Mlevena govedina	500 g	10-12	5-20	Stavite meso na plitki keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Svinjski odresci	250 g	7-8		
Živina				
Komadi piletine	500 g (2 komada)	12-14	15-40	Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da strana sa kožicom bude okrenuta nadole, ili ako je reč o celom piletu, tako da grudi budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Celo pile	1000 g	25-28		
Riba				
Riblji fileti	250 g (2 komada) 400 g (4 komada)	6-7 11-13	5-20	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštitite uže delove aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Voće				
Bobičasto voće	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru (velikog prečnika).
Hleb				
Kiflice (svaka oko 50 g)	2 komada 4 komada	1½-2 3-4	5-10	Poređajte kifilice u krug a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Tost / Sendvič	250 g	4-5		
Nemački hleb (pšenično+ raženo brašno)	500 g	8-10		

SR

ROŠTILJ

Grejni element za roštilj nalazi se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji je kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno 4 minuta zagrejete.

Posuđe za pečenje na roštilju:

Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana pogodna za pečenje na roštilju:

Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

VAŽNA NAPOMENA:

Kada se koristi samo roštilj, obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Ne zaboravite da hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka.

MIKROTALASI + ROŠTILJ

Ovaj režim kuvanja kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu kuvanja pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče. Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije:
600 W + roštilj, 450 W + roštilj i 300 W + roštilj

Posuđe za kuvanje kombinovanjem mikrotalasa + roštilja

Koristite posuđe kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posuđe treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana koja se može kuvati kombinovanjem mikrotalasa + roštilja:

Hrana podesna za kombinovani režim kuvanja uključuje sve vrste već spremljene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

VAŽNA NAPOMENA:

Kada se koristi kombinovani režim rada (mikrotalasi + roštilj), obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka. U suprotnom, morate je postaviti direktno na obrtno postolje. Pogledajte uputstva iz navedene tabele.

Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

<u>Vodiè za roštilj</u>

Ako nameravate da pečete na roštilju svežu ili zamrznutu hranu, prethodno zagrejte grejač pomoću funkcije roštilja.

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Vreme prethodnog zagrevanja (min.)	Snaga	1. strana: vreme (min)	2. strana: vreme (min)	Uputstvo
Kriške tosta	4 komada (4x25 g)	5	Samo roštilj	6-7	5-6	Stavite kriške tosta jednu pored druge na rešetku.
Kiflice (već pečene)	2-4 komada	3	Samo roštilj	3-4	2-3	Kiflice poređajte u krug direktno na rešetku tako da donja strana bude okrenuta nagore.
Prženi paradajz	250 g (2 parčeta)	5	300 W + roštilj	5½-6½	--	Isecite paradajz na polovine. Preko stavite so, biber i malo sira. Poređajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na rešetku.
Tost Hawaii	2 komada (300 g)	5	300 W + roštilj	7-9	--	Prvo od krišaka hleba napravite tost. Stavite kriške tosta sa dodacima (šunka, ananas, režnjevi sira) jedne pored drugih na rešetku. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Pileća krilca (ohlađeno)	400-500 g (6 komada)	5	300 W + roštilj	11-13	10-12	Pripremite komade piletine, npr. pileća krilca ili batake, tako što ćete ih uvaljati u ulje i začine. Poređajte ih u krug na rešetku tako da kosti budu okrenute prema centru kruga. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.

Vodiè za roštilj (nastavak)

Sveža hrana	Porcija	Vreme prethodnog zagrevanja (min.)	Snaga	1. strana: vreme (min)	2. strana: vreme (min)	Uputstvo
Pečeni krompir	500 g	5	450 W + roštilj	10-12	--	Isecite krompir na polutke i poređajte ih u krug na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju. Isečenu stranu premažite maslinovim uljem i začinima. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 3 minuta.
Smrznuta testenina	400 g	---	600 W + roštilj	14-16	3-4	Stavite smrznutu testeninu (-18 °C), npr. lazanje, torteline ili kanelone u u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine i stavite je na rešetku.
Smrznuti graten od ribe	400 g	---	600 W + roštilj	16-18	3-4	Stavite zamrznuti riblji graten (-18 °C) u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine i stavite na rešetku.
Smrznute mini pice	250 g (8 kom.)	---	300 W + roštilj	12-13	---	Poređajte smrznute mini pice (-18 °C) ili mini kiš u krug na rešetki.
Smrznuti Streusel kolač	200-250 g (1-2 komada)	---	300 W + roštilj	4-6	---	Poređajte smrznute komade kolača (-18 °C) jedne pored drugih na rešetku. Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 5 minuta.

POSEBNE NAPOMENE

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem.
Zagrevajte 30-40 sekundi na 750 W sve dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 3-5 sekundi na 450 W sve dok se čokolada ne otopi.
Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

TOPLJENJE KRISTALIZOVANOG MEDA
Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINA
Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta.
Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju.
Zagrevajte 1 minut na 300 W.
Promešajte nakon otapanja.

KUVANJE GLAZURE ILI PRELIVA (ZA KOLAČE I SITNE KOLAČE)
Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuvajte nepokriveno u vatrostalnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 750 W, dok glazura/preliv ne postanu providni. Promešajte dvaput tokom kuvanja.

KUVANJE DŽEMA
Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte.
Kuvajte poklopljeno 10-12 sekundi na 750 W.
Promešajte nekoliko puta tokom kuvanja. Prespite direktno u male tegle sa poklopcem na zavijanje. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

KUVANJE PUDINGA
Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) prateći uputstva proizvođača i dobro promešajte. Koristite vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine sa poklopcem. Kuvajte poklopljeno 6½ do 7½ minuta na 750 W.
Dobro promešajte nekoliko puta tokom kuvanja.

PRŽENJE KRIŠAKA BADEMA
Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine.
Nekoliko puta promeđajte tokom pečenja 3½ do 4½ minuta na 600 W.
Ostavite da odstoji 2-3 minuta u pećnici. Za vađenje koristite rukavice!

SR

Čišćenje mikrotalasne pećnice

Potrebno je redovno čistiti sledeće delove mikrotalasne pećnice kako bi se sprečilo nagomilavanje čestica masti i hrane.

- ***Unutrašnje i spoljne površine***
- ***Vrata i zaptivni sistem na vratima***
- ***Obrtno postolje i obrtni prstenovi***

☛ **OBAVEZNO** vodite računa da zaptivni sistem na vratima bude čist i da se vrata dobro zatvaraju.

☛ Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površina pećnice što može skratiti radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.

1. Spoljne površine čistite mekom krpom i toplom sapunjavom vodom. Isperite i osušite.

2. Sapunjavom krpom obrišite eventualnu prosutu hranu i mrlje na unutrašnjim površinama ili obrtnom prstenu. Isperite i osušite.

3. Da biste omekšali očvrsle čestice hrane i uklonili mirise, stavite šoljicu razblaženog limunovog soka na obrtno postolje i zagrevajte deset minuta maksimalnom snagom.

4. Tanjir za mikrotalasnu pećnicu perite po potrebi.

✉ **NEMOJTE** prosipati vodu u ventilacione otvore. **NIKADA** ne koristite abrazivna sredstva i hemijske rastvarače. Posebno vodite računa kada čistite zaptivne površine na vratima kako biste bili sigurni da neće doći do:

- Nagomilavanja čestica
- Nepravilnog zatvaranja vrata usled nagomilavanja čestica

✉ Čistite unutrašnjost mikrotalasne pećnice odmah nakon svake upotrebe blagim rastvorom deterdženta, ali pre čišćenja ostavite pećnicu da se ohladi da ne bi došlo do povreda.

Čuvanje i servisiranje mikrotalasne pećnice

Pre odlaganja ili servisiranja pećnice potrebno je da se pridržavate nekoliko jednostavnih mera predostrožnosti.
Pećnica se ne sme koristiti ako su oštećena vrata ili zaptivni sistem na vratima:

- ***Slomljena šarka***
- ***Pohabane zaptivni sistem***
- ***Izobličeno ili savijeno kućište pećnice***

Pećnicu sme da popravlja isključivo kvalifikovan serviser za mikrotalasne pećnice

☛ **NIKADA** nemojte uklanjati spoljno kućište sa pećnice. Ako se pećnica pokvari pa je potrebno servisiranja ili niste sigurni šta nije u redu:

- Isključite je iz zidne utičnice
- Obratite se najbližem servisnom centru

✉ Ako želite da privremeno odložite pećnicu, izaberite suvo mesto bez prašine.
Razlog**:** Prašina i vlaga mogu negativno uticati na ispravne elemente pećnice.

✉ Ova mikrotalasna pećnica nije predviđena za komercijalnu upotrebu.

Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprekidno radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Model	**GW73E**
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije Mikrotalasna Roštilj Kombinovani režim rada	 1100 W 950 W 2050 W
Izlazna snaga	100 W / 750 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metod hlađenja	Motor sa rashladnim ventilatorom
Dimenzije (Š x V x D) Spolja Otvor pećnice	 489 x 275 x 387 mm 330 x 187 x 320 mm
Zapremina	20 litra
Težina Neto	 13,5 kg približno

Napomena

SR


SAMSUNG
ELECTRONICS